71e Année. T. 141. N° 1-2 3-10 Janvier 1954

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 279.



Direction et Administration: 1bis, rue de Verdun. - MONTPELLIER

DIRECTION

G. BUCHET — J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture,
de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis
et des Ecoles régionales d'Agriculture

de Membres du Personnel
de Stations de l'Institut national de la Recherche agronomique
ou d'Etablissements privés,

de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux,
de l'Institut national
des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie,
de la Section de Sélection et de contrôle
des bois et plants de vigne,
avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

Secrétaire général . E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRES AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS



PRIX DE L ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2000 Frs

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE 30 FRANCS



ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS
les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

4BIS, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER — TÉLÉPH. M2 59-76



(250 gr. par litre d'Arsenic du métarsénite
et du Pyroarsénite de sodium.)

qui présente la plus grande force de pénétration et l'action destructive la plus intense.

LA LITTORALE
BÉZIERS

ÉDITION DU MIDI

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FONDATEURS : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : **L. DEGRULLY, L. RAVAZ et P. DEGRULLY**

DIRECTION

G. BUCHET — J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture, de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis et des Ecoles régionales d'Agriculture

de Membres du Personnel de Stations de l'Institut national de la Recherche agronomique ou d'Etablissements privés,

de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux,

de l'Institut national des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie,

de la Section de Sélection et de contrôle des bois et plants de vigne,

avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

Secrétaire général . E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

71e ANNÉE — 1er SEMESTRE

TOME CXLI

BUREAUX : 1 BIS, RUE DE VERDUN

MONTPELLIER

1954

71me ANNÉE — Nos 1-2 3-10 JANVIER 1954

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

A la Commission consultative : la récolte ; les vœux

FINANCEMENT DE LA RÉCOLTE 1953

Retardée de vingt-quatre heures par suite de l'élection présidentielle, la réunion de la Commission consultative de la Viticulture, présidée par M. Braconnier, directeur du Cabinet du Ministre, s'est tenue le mercredi 23 décembre au Ministère de l'Agriculture, en l'absence des Parlementaires retenus à Versailles (le Sénateur Jean Durand excepté) et des représentants de la presse spécialisée, non admis à la séance.

A l'issue de celle-ci, un communiqué, lu par M. Blanchet, apporta les précisions suivantes :

La récolte déclarée dans la Métropole a atteint, en 1953, 56.924.000 hectolitres et en Algérie 18.288.000 hectolitres. Compte tenu du stock propriété (12.611.000 hectos en Métropole et 3.541.000 hectos en Algérie), les disponibilités globales à la propriété atteignent ainsi, cette année : 91.364.000 hectos au lieu de 81.532.000 hectos en 1952, les stocks au commerce restant du même ordre.

Les postes d'écoulement prévus sont les suivants :

Consommation taxée.	44.000.000 h.
Consommation en franchise.	15.000.000 h.
Usages industriels.	6.950.000 h.
Exportations.	3.000.000 h.
Stocks à la propriété au 31 août 1954.	7.000.000 h.
Total. . . .	75.950.000 h.

Il en ressort un excédent de 15.814.000 hectos dont l'Administration des Contributions Indirectes considère qu'il faut prévoir le blocage définitif et, éventuellement, la distillation obligatoire conformément aux dispositions de l'article 2 du décret du 30 septembre 1953.

Ce rapport a été adopté sans observation par la Commission qui a demandé au gouvernement le blocage d'au moins 16 millions d'hectolitres.

—•—

La Commission a alors examiné la situation découlant de ces renseignements statistiques ; diverses propositions ont été ainsi soumises à la Commission qui a alors adopté :

a) A l'unanimité : un vœu du commerce tendant à la prise en charge par le Trésor d'une subvention de l'ordre de 300 millions de francs, destinée à permettre une réduction des frais de transport des vins de consommation courante, au départ des six principaux départements viticoles méridionaux ;

b) Un vœu présenté par la Fédération des Associations viticoles, tendant :

1° à la distillation prioritaire des quantités bloquées provenant de l'excédent de rendement au-dessus de 100 hectolitres à l'hectare ;

2° à la distillation progressive du blocage proportionnel en fonction de l'importance de la récolte individuelle ;

3° à la majoration de cette distillation progressive proportionnellement à l'importance du rendement.

—•—

Au cours d'un vaste échange de vues, auquel participent en particulier MM. Romieu, Vidal, Le Roy, Vatron et Macquard, l'attention de la Commission est spécialement retenue sur la nécessité d'intensifier la politique de qualité à laquelle tend le décret-loi du 30 septembre.

A l'occasion de cet échange de vue les producteurs insistent également sur la nécessité d'assurer un soutien des prix par la reconduction du prix-plancher de 290 francs le degré-

hectolitre, par l'aide du Crédit agricole et la garantie de la Caisse des marchés sur les prêts aux producteurs.

La reconduction du prix-plancher soulève des réactions des représentants du commerce qui considèrent ne pouvoir s'associer à une telle mesure dans laquelle ils ne voient pas une sauvegarde certaine de la viticulture et qui présente par contre des aléas.

—•—

Faisant écho de l'émotion provoquée chez les producteurs par la campagne de dénigrement menée contre le vin dans divers milieux, la Commission adopte une motion s'élevant contre une telle position et demandant aux Pouvoirs publics de doter le Comité national de Propagande en faveur du Vin des moyens juridiques et financiers nécessaires pour répondre aux attaques dont le vin est l'objet et en recommander l'usage, aussi bien sur le plan national que sur le plan international.

—•—

Elle adopte enfin divers vœux intéressant l'application du décret-loi du 30 septembre et tendant notamment :

1° à subordonner la commercialisation des vins à la présentation d'un certificat d'analyse garantissant la qualité ;

2° à maintenir provisoirement en vigueur les dispositions de l'article 79 du Code du vin, relatives à la compensation des livraisons de prestations d'alcool de vin par l'exportation, jusqu'à la mise en vigueur effective des dispositions de l'article 11 du décret-loi du 30 septembre prévoyant une aide à l'exportation ;

3° Enfin elle s'est élevée contre l'abrogation de l'article 16 du décret-loi du 30 septembre 1953 relatif aux prestations d'alcool vinique qu'une disposition récemment adoptée par l'Assemblée nationale dans la loi de Finances tendrait à abroger.

—•—

Trois jours auparavant, le *Journal Officiel* du 20 décembre 1953 publiait le Décret n° 53-1255 du 19 décembre 1953 sur le financement des vins.

Ce décret accorde aux vins de la récolte 1953 les mêmes facilités que celles données aux vins de la récolte 1952 par le décret du 12 août 1953.

Il est ainsi conçu :

« *Article premier.* — La Caisse nationale des marchés de l'Etat est habilitée à intervenir en vue de faciliter le finan-

cement, dès le 15 janvier 1954, des vins de consommation courante dont la circulation doit s'effectuer sous titre de mouvement de couleur bulle, non soumis au blocage définitif en application des dispositions de l'article 2 du Décret nº 53-977 du 30 septembre 1953, et qui feront l'objet de lettres d'agrément collectives délivrées à la Caisse nationale de Crédit agricole et aux banques. »

E. D.

LE DROIT DE CESSION DU BAIL

Aux termes de l'article 25 du Statut des baux, toute cession ou sous-location du bail rural est interdite ! Mais le principe est assorti d'une exception. Voici le texte dudit article : « Nobestant les dispositions de l'article 1.717 du Code civil, toute cession de bail et toute sous-location sont interdites, sauf si la cession est consentie (avec l'agrément du bailleur) au profit des enfants ou petits-enfants du preneur ayant atteint l'âge de la majorité. Le Tribunal paritaire tranchera en cas de contestation. La présente disposition est d'ordre public ».

Voici une application jurisprudentielle du principe et de son exception. A l'occasion d'un litige né d'une cession de bail à un enfant du preneur, le Tribunal paritaire saisi de l'affaire l'avait été après la cession et, en conséquence, l'avait invalidée. Le preneur mécontant se pourvut en Cassation. Et c'est ainsi que la Cour suprême a été amenée à définir les pouvoirs du Tribunal paritaire sur la matière, pourvoirs visés par la vague formule de l'article 25 : « trancher en cas de contestation ».

La Cour suprême, rejetant le pourvoi, devait confirmer l'attitude prise par la juridiction paritaire.

Analysant le texte de l'article 25 précité, la Cour de Cassation tire cette conclusion logique : l'article 25 donne certes le droit au preneur de céder son bail rural à l'un de ses enfants ou petits-enfants ayant atteint l'âge de la majorité. Mais il faut une condition : l'autorisation du bailleur, son consentement à l'opération. Si le bailleur refuse son agrément, toute possibilité de cession n'a pas disparu pour le preneur.

Il peut et doit, à ce moment-là, aller devant le Tribunal paritaire, qui peut être désormais opposé à celui du bailleur, et autoriser la cession. Nanti de cette autorisation judiciaire, le preneur peut en toute quiétude céder son bail.

Mais le preneur n'a pas le droit de céder le bail à un enfant majeur, après le refus du bailleur, avant d'avoir saisi le Tribunal. Il ne peut demander *a posteriori*, au Tribunal la validation d'un cession effectuée à l'encontre de la décision du bailleur.

Autrement dit, si le Tribunal paritaire a le droit avant toute cession de donner son avis sur celle-ci, même un avis différent de celui du propriétaire-bailleur, l'article 25 ne donne pas le droit audit Tribunal de valider une cession déjà faite au mépris de l'opposition du bailleur et atteinte de ce fait d'une nullité d'ordre public.

R. MONTAGNE.

CONCENTRATION DES VINS PAR LE FROID OU ABAISSEMENT DU DEGRÉ MINIMUM LÉGAL?

(suite)

Voici d'ailleurs des résultats analytiques dus à divers auteurs et parus dans un article de M. Francôt (1) et dans un compte rendu de M. Depardon et Mlle Mauvisseau à l'Académie d'Agriculture de France. Nous allons essayer de les interpréter, quoique l'absence de données relatives au *p*H des vins, à leur teneur en acide malique ou en potasse rende cette tâche difficile.

Vins de la région de Blois
(M. Depardon et Mlle Mauvisseau)

TABLEAU I

	Avant concentration	Après concentration	Augmentation	°/° concentration	Pour 20 °/° d'aug. de degré
Degré alcoolique	8°3	10°6		21	
Extrait sec réduit	21.35	26.43			
Acidité totale en gr. SO^4H^2/l.	8.13	10.29	2.16	26	25
Acide tartrique en gr. bit. de K/l.	4.20	3.97			
Acide malique en gr. bit. K/l.	6.22	9.05			
*p*H	2,92	2,82			

TABLEAU II

	Avant concentration	Après concentration	Augmentation	°/° concentration	Pour 20 °/° d'aug. de degré
Degré alcoolique	7°9	9°9		22	
Extrait sec réduit	21.81	26.33			
Acidité totale en gr. SO^4H^2/l.	7.60	9.31	1.71	22	22
Acide tartrique en gr. bit. de K/l.	2.77	3.12			
Acide malique en gr. bit. K/l.	7.49	9.03			
*p*H	2,95	2,90			

Vins du Midi
(Analyses Hugues et Bouffard)

TABLEAU III

	Avant concentration	Après concentration	Augmentation	20 0/0 concentration	Pour 20 0/0 d'aug. de degré Augm. de l'acidité fixe
Degré alcoolique par distillat.	7°	8°7	1°7	24.3	
Extrait sec 100° gr./l.	19.50	24	4.5	20.3	
Cendres gr./l.	2.15	2.55	0.45	20.9	
Acidité totale SO^4H^2 gr./l.	5.29	6.27	0.98	18.5	
Acidité volatile SO^4H^2 gr./l.	0.50	0.61	0.11	22	
Acidité fixe SO^4H^2 gr./l.	4.79	5.66	0.87	18.2	14.8
Acide tart. total en tartre	4.36	4.43			
Potasse totale en tartre	4.36	4.47			
Somme (alcool + acidité fixe)	11.79	14.36			
Rapport Alcool / Extrait sec	2.87	2.9			

TABLEAU IV

	Avant concentration	Après concentration	Augmentation	°/o concentration	Pour 20 °/o d'aug. de degré Augm. de l'acidité fixe
Degré alcoolique par distillat.	7°3	11°	3°7	50.6	
Extrait sec à 100° gr./l..	17.45	27.67	10.22	58.5	
Cendres gr./l.	2.45	2.85	0.40	16.3	
Acidité totale SO^4H^2 gr./l.	4.10	5	0.90	22	
Acidité volatile SO^4H^2 gr./l.	0.54	0.77	0.23	42.6	
Acidité fixe SO^4H^2 gr./l.	3.56	4.23	0.67	19	7,6 %
Acide tart. total en tartre.	4.41	4.51			
Potasse totale en tartre.	4.51	4.51			
Somme (alcool + acidité fixe).	10.86	15.23			
Rapport Alcool / Extrait sec.	3.4	3.15			

Vins d'Algérie

(Analyse de J.-H. Fabre)

TABLEAU V

Alcool.	9°75	12°	2°25	24.0	
Extrait sec œnobarométrique	22.9	26.4	3.5	15.2	
Cendres gr./l.	2.3	2.11	0.19	—	
Acidité totale SO^4H^2 gr./l.	4.4	5.0	0.6	13.6	
Acidité volatile $SO^4H^2$2 gr./l.	0.33	0.44	0.11	33.3	
Acidité fixe SO^4H^2 gr./l.	4.07	4.56	0.49	12.0	10 %
Acide tartrique total en gr./l.	4.80	4.33			
Potasse totale en tartre.	4.33	3.87			
Somme (alcool + acidité fixe).	13.82	16.56			
Rapport Alcool / Extrait sec.	3.39	3.40			

TABLEAU VI

Alcool.	11°1	12°25	1°15	10.3	
Extrait sec œnobarométrique	25.2	26.9	7.1	6.7	
Cendres gr./l.	2.45	2.72	0.27	11.2	
Acidité totale SO^4H^2 gr./l.	4.6	5.00	0.40	8.7	
Acidité volatile SO^4H^2 gr./l.	0.5	0.55	0.05	10.0	
Acidité fixe SO^4H^2 gr./l.	4.1	4.45	0.35	8.5	16,4 %
Acide tartrique total en gr./l.	4.63	4.80			
Potasse totale en tartre gr./l.	4.56	4.80			
Somme (alcool + acidité fixe).	15.2	16.7			
Rapport Alcool / Extrait sec.	3.5	3.6			

— • —

Les vins de la région de Blois (tableaux I et II), les plus acides, riches en acide malique, accusent la plus grande augmentation d'acidité fixe en admettant que l'acidité volatile non déterminée a un effet relativement faible sur le résultat, ce qui nous amène à confondre acidité totale et acidité fixe.

Les auteurs concluent naturellement que la concentration par le froid n'a qu'un intérêt tout à fait secondaire pour les vignerons du Centre.

Les vins du Midi des tableaux III et IV, moins acides et vraisemblablement moins riches que les précédents en acide malique proportionnellement à l'acidité fixe totale, accusent un plus faible pourcentage d'augmentation de l'acidité fixe ramené à une concentration de 20 % du liquide primitif, nettement plus faible pour le vin IV que pour le vin III ; 7,6 % au lieu de 14.8 %.

Le vin III, d'acidité plus élevée, devait contenir une proportion plus élevée d'acide malique ; cela est d'ailleurs conforme à leurs teneurs en acide tartrique et potasse qui sont presque identiques.

Le vin d'Algérie du tableau V n'accuse qu'une augmentation d'acidité fixe de 10 % pour une concentration de 20 % du liquide primitif ; or ce vin, avec un indice de tartre plus élevé, avait une acidité fixe plus faible que celle du vin III, ce qui dénote qu'il contenait moins d'acide malique, comme on pouvait s'y attendre, le climat algérien étant dans l'ensemble plus favorable à la combustion de l'acide malique que le nôtre.

Les vins algériens et les vins du Midi eux-mêmes peuvent avoir des indices de tartre et des acidités fixes plus faibles que ne le montrent ces analyses.

— • —

En définitive, *la connaissance de la constitution des vins est nécessaire pour prévoir les avantages ou inconvénients de leur concentration*.

Les vins de vendanges insuffisamment mûres risquent fort de donner, par concentration par le froid, avec plus de degré, des vins trop acides dans la mesure où elles sont acides et riches en acide malique ; mais ce qui donne de mauvais résultats dans les régions du Centre ou septentrionales — encore faut-il voir le but poursuivi — peut réussir avec des vins du Midi, moins acides et moins riches en acide malique ; avec des anormalités moins marquées, ce n'est pas forcément le cas des vins provenant de raisins insuffisamment mûrs.

Ce procédé doit convenir aux vins préparés à partir de raisins qui, après une pluie, ont subi un « mouillage par la racine » ; c'est, semble-t-il, le cas des vins insuffisamment riches en alcool, cette année, dans nos régions méridionales.

— • —

Aux effets précédents, il faut penser à ajouter les autres influences du froid. Celui-ci, si on lui laisse le temps d'agir et si on termine le traitement par un collage ou une filtration, exerce d'autre part les effets avantageux que l'on attend normalement du lui : outre la précipitation et l'élimination de bitartrate de potassium, celle de ferments engourdis, de matières colorantes colloïdales hydrolysées ou oxydées, de matières pectiques et albuminoïdes, de phosphates ferriques et de complexes tanin-fer si le vin est aéré, qui pourraient ultérieurement troubler le vin.

La boisson devient ainsi plus stable du point de vue des risques de troubles ou précipitations ultérieures. Etant donnée l'importance du *p*H

et l'élimination de la plupart des ferments, elle devient généralement plus stable vis-à-vis des bactéries, mais ce gain est, comme nous l'avons vu en parlant des modifications de l'acidité, d'importance variable.

A cause de l'aération du liquide au cours de l'opération, une légère addition d'anhydride sulfureux est indispensable pour éviter la madérisation des vins blancs ou la casse brune des vins contenant de l'œnoxydase (faire un essai préalable de tenue à l'air pour se rendre compte s'ils risquent de casser brun).

COMPARAISON AVEC LES VINS PROVENANT DE VENDANGES ENRICHIES PAR DES MOUTS CONCENTRES

Avec un prix de revient plus faible, les vins préparés à partir de vendange additionnée de moûts concentrés peuvent être aussi bons si les précautions utiles sont bien prises lors de la vinification ; leur acidité volatile peut même être plus faible.

Ils peuvent présenter les mêmes inconvénients du point de vue acidité fixe (exagérés même, tant qu'ils n'ont pas subi l'action du froid) que les vins concentrés par le froid, du fait que c'est encore ici l'acide tartrique qui précipite en partie, alors que l'acide malique est simplement concentré, le vin étant, en définitive, malgré un degré alcoolique plus élevé, plus acide que le témoin, et cela d'autant plus que les vendanges ayant servi à préparer le concentré étaient moins mûres.

On a cependant l'avantage, ici, de pouvoir choisir, dans ce but, les moûts de raisins les plus mûrs.

— • —

En définitive, étant donnée l'origine des vins de faible degré, et dans la mesure où les résultats d'analyse de ces liquides confirment ce que cette origine permet de prévoir, dans la mesure où les moyens de concentration par le froid existant suffisent, ce qui est probable, l'abaissement du degré minimum ne paraît pas utile, tout au moins pour les vins des régions méridionales.

E. Nègre.

BIBLIOGRAPHIE

1. P. Françot. — *Le Progrès agricole et viticole*, 10 décembre 1939 et suivants.
2. Depardon et Mlle Mauvisseau. — *Le Progrès agricole et viticole*, 10-17 août 1952.
3. Hugues et Bouffard. — *Le Progrès agricole et viticole*, 23 juillet 1933, 22 juillet 1934.
4. J.-H. Fabre. — *Le Progrès agricole et viticole*, 23 septembre 1934.

LES PROPRIÉTÉS FONDAMENTALES DE L'ANHYDRIDE SULFUREUX EN ŒNOLOGIE

Répondant au désir maintes fois exprimé par les organisations professionnelles viti-vinicoles au sein des réunions de son Conseil d'Administration, l'*Institut Technique du Vin* a, depuis sa création, inscrit à son budget des crédits de *vulgarisation, d'assistance technique* et de *formation professionnelle.*

Sous l'action de plus en plus pressante des représentants éclairés des professionnels parfaitement conscients des besoins des viticulteurs, des crédits plus substantiels de vulgarisation de saine et rationnelle œnologie et de vinifications pratiques ont été sollicités et inscrits au budget de l'I.T.V. Cette orientation paraît d'ailleurs devoir, dans les années prochaines, prendre une extension plus importante au sein de l'I.T.V.

Il est évident que c'est en vulgarisant très largement les bons principes de techniques parfaitement et consciencieusement étudiées par les œnologues, puis longuement éprouvées et contrôlées sur le « banc » de la pratique, qu'on est en droit d'escompter une *amélioration sensible et sûre de l'ensemble de la production vinicole nationale dans le sens* de la qualité.

C'est bien là, on le reconnaît la véritable politique viti-vinicole que préconisent conjointement les services administratifs de l'Etat, sous l'égide des Ministères compétents, en parfait accord avec les organisations professionnelles (F.A.V.). C'est dans un cadre purement technique que l'I. T. V., avec le concours des Stations viticoles et œnologiques officielles ou privées, s'efforce de vulgariser cette politique, dans l'intérêt de la viti-viniculture française. C'est, en effet, en produisant toujours mieux qualitativement que les difficultés actuelles d'assainissement du marché du vin, pourront progressivement se résoudre et disparaître définitivement, par la présentation aux consommateurs, actuellement quelque peu réticents, de vins de qualité parfaite et irréprochable, qu'ils soient : V.C.C., V.D.Q.S. ou A.O.C.

Ce sont, il faut bien en convenir, les vins médiocres ou mauvais (de nature, d'élaboration ou de conservation) qui pèsent sur les marchés et créent une concurrence déloyale aux bons.

En définitive, ces vins douteux n'arrivent pas, il s'en faut, à satisfaire le consommateur, qui de guerre lasse, se détourne des produits vinicoles en général. Progressivement, une psychose naît d'abord de bouche à oreilles, puis plus ouvertement se transmet plus ou moins rapidement et les consommateurs, dont le pouvoir d'achat se réduit, en viennent à abandonner leur boisson nationale. Ajoutons à cela, que dans de telles conditions, les propagandes bien orchestrées des ligues plus ou moins antialcooliques, ont beau jeu pour étaler les méfaits de la consommation de semblables boissons.

C'est pourquoi, en vue d'améliorer la qualité moyenne générale des vins français, et après avoir observé que des notions œnologiques essentielles, relatives à l'utilisation de l'anhydride sulfureux (SO^2) en œnologie échappent encore à certains, qu'ils soient : viticulteurs,

négociants et vinificateurs, que l'*Institut Technique du Vin,* en accord avec M. Françot, directeur de la Station de Recherches viticoles et œnologiques de Champagne, a chargé ce dernier de condenser dans un tableau schématique, les propriétés fondamentales (avantages et inconvénients) de cet antiseptique gazeux.

Si l'on se reporte, en effet, aux travaux et essais des pionniers de l'application du sulfitage à la vendange, on voit que ceux-ci datent déjà de plus de 50 ans (Brevet du 23 avril 1895 de *Gastine* et *Gladysz* ; Communications de *V. Martinand* en 1900-1901 et de *P. Andrieu,* en mars 1901. Essais pratiques, études et magistrales recherches du très regretté professeur *J. Ventre,* l'un des plus pertinents apôtres de l'application rationnelle et de la vulgarisation du sulfitage, dont les premiers essais systématiques d'ordre pratique remontent aux années 1901 dans le Var et 1902 et 1903 dans les caves de M. *Etienne Marés* dans l'Hérault).

Depuis cette époque, certes, le sulfitage a été généralisé dans la pratique œnologique, non seulement dans les régions viticoles du Midi de la France et en Algérie, mais aussi, après de nombreux essais, dans toutes les autres régions viticoles tant françaises qu'étrangères.

Toutefois, on est étonné que nombreux soient encore les praticiens qui, s'ils connaissent en fait la nécessité d'utiliser l'anhydride sulfureux à la vendange, ne savent pas toujours, en réalité, l'employer correctement.

Certains utilisent des doses insuffisantes, d'autres, au contraire, partant du principe éronné et dangereux que ses bons effets sont fonction des quantités appliquées, introduisent dans leurs moûts ou leurs vendanges, des doses de SO^2 excessives. Elles se traduisent alors organoleptiquement par une dépréciation qualitative des vins faits.

En effet, désireux d'améliorer les vins (conservation du fruité, accentuation de la couleur, facilité de clarification, garantie de conservation), on perd parfois de vue les inconvénients inhérents à une utilisation abusive qui se traduisent par des odeurs désagréables ou nauséabandes résultant de l'anhydride sulfureux (odeur de soufre), d'hydrogène sulfuré (odeur d'œufs pourris) ou de mercaptans (odeur rappelant celle du caoutchouc).

Certains vinificateurs ou négociants, soit en vue de pallier les néfastes effets des vins prédisposés aux casses brune, jaune, bleue ou blanche, etc..., soit dans le dessein de stabiliser solidement leurs vins secs ou liquoreux avant leur mise en bouteilles, soit aussi en vue de prévenir une évolution microbienne toujours redoutée durant la période de conservation des vins en cuves, foudres ou fûts, n'hésitent pas à introduire, consciemment ou inconsciemment, des quantités anormalement élevées d'anhydride sulfureux dans ces vins considérés comme « fragiles ». Cette façon de faire inconséquente est particulièrement nuisible à la qualité des vins et porte un préjudice considérable à la réputation des vins de l'ensemble des régions dont ils sont originaires.

Le tableau schématique que vient d'éditer l'I.T.V. et qui a été envoyé récemment à toutes les *Coopératives de vinification,* aux *Stations viticoles et œnologiques françaises,* aux *Organisations syndicales régionales,* ainsi qu'aux *Directions des Services agricoles* des départe-



Tableau schématique des propriétés fondamentales de SO^2 en Oenologie

STATION DE RECHERCHES VITICOLES ET ŒNOLOGIQUES DE CHAMPAGNE
Laboratoire d'Œnologie
ÉPERNAY (MARNE)

L'intérêt pratique de SO^2 en Œnologie gravite autour de quelques unes des propriétés biologiques, physiques, chimiques, physico-chimiques fondamentales de cet anhydride minéral gazeux.

Inhibition des ferments désacidificateurs (ferments malolactiques, tourne, etc)

Favorise la dissolution, dans le vin, des matières acides des parties solides de la vendange

Débourbage des moûts en Vinifications en Blanc et en Rosé

Débourbage des moûts destinés à la préparation des jus de raisins et moûts concentrés

Vinificateurs !... utilisez le SO^2 avec raison, précautions et pondération

Propriétés de dissolution et de conservation de l'acidité totale

Propriétés coagulantes et débourbantes des pectines, gommes et mucilages

Propriétés dissolvantes vis-à-vis des métaux et des matières minérales

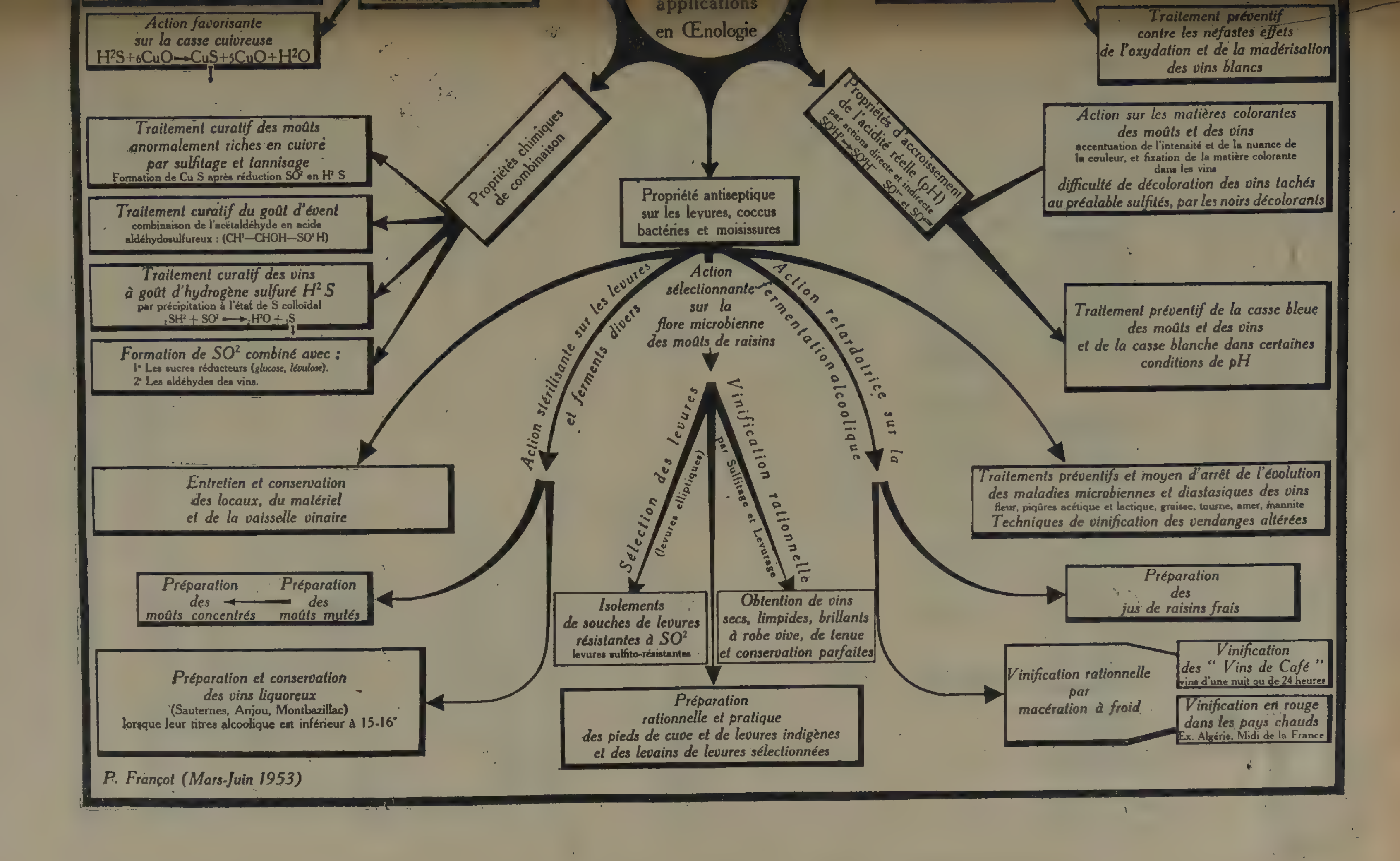
Accroissement de la teneur des moûts et des vins en métaux et diverses matières minérales (Cu Fe-Pb-Ca etc)

Action favorisante des casses ferriques (casse bleue et casse blanche) *lorsque moûts et vins sont en contact avec des matériaux ferrugineux*

Production de goûts et d'odeurs d'hydrogène sulfuré
$SO^2+3H^2=H^2S+2H^2O$

SO^2

Traitement préventif de la casse-oxydasique (casse jaune, casse brune)
Vinification des vendanges botrytisées


applications
en Œnologie
Action favorisante sur la casse cuivreuse
$H^2S + 6CuO \rightarrow CuS + 5CuO + H^2O$
Propriétés chimiques de combinaison
Propriété antiseptique sur les levures, coccus bactéries et moisissures
Propriétés d'accroissement de l'acidité réelle (pH)
par actions directe et indirecte
$SO^3H^2 \rightarrow SO^3H^- \quad SO^{3-}$ et $SO^{3=}$
Traitement préventif contre les néfastes effets de l'oxydation et de la madérisation des vins blancs
Action sur les matières colorantes des moûts et des vins
accentuation de l'intensité et de la nuance de la couleur, et fixation de la matière colorante dans les vins
difficulté de décoloration des vins tachés au préalable sulfités, par les noirs décolorants
Traitement curatif des moûts anormalement riches en cuivre par sulfitage et tannisage
Formation de Cu S après réduction SO^2 en H^2 S
Traitement curatif du goût d'évent
combinaison de l'acétaldéhyde en acide aldéhydosulfureux : $(CH^3—CHOH—SO^3H)$
Traitement curatif des vins à goût d'hydrogène sulfuré H^2 S
par précipitation à l'état de S colloïdal
$2SH^2 + SO^2 \rightarrow 2H^2O + 3S$
Formation de SO^2 combiné avec :
1° Les sucres réducteurs (glucose, lévulose).
2° Les aldéhydes des vins.
Traitement préventif de la casse bleue des moûts et des vins et de la casse blanche dans certaines conditions de pH
Action stérilisante sur les levures et ferments divers
Action sélectionnante sur la flore microbienne des moûts de raisins
Action retardatrice sur la fermentation alcoolique
Sélection des levures
(levures elliptiques)
Vinification rationnelle
par Sulfitage et Levurage
Entretien et conservation des locaux, du matériel et de la vaisselle vinaire
Traitements préventifs et moyen d'arrêt de l'évolution des maladies microbiennes et diastasiques des vins
fleur, piqûres acétique et lactique, graisse, tourne, amer, mannite
Techniques de vinification des vendanges altérées
Préparation des moûts concentrés
Préparation des moûts mutés
Isolements de souches de levures résistantes à SO^2
levures sulfito-résistantes
Obtention de vins secs, limpides, brillants à robe vive, de tenue et conservation parfaites
Préparation des jus de raisins frais
Vinification des " Vins de Café "
vins d'une nuit ou de 24 heures
Vinification rationnelle par macération à froid
Vinification en rouge dans les pays chauds
Ex. Algérie, Midi de la France
Préparation et conservation des vins liquoreux
(Sauternes, Anjou, Montbazillac)
lorsque leur titres alcoolique est inférieur à 15-16°
Préparation rationnelle et pratique des pieds de cuve et de levures indigènes et des levains de levures sélectionnées
P. Françot (Mars-Juin 1953)

LINARÈS  FRÈRES

SIÈGE et USINES : BERGERAC (Dordogne)

MAISON FONDÉE EN 1845



MATÉRIEL VINICOLE

Les plus hautes références

INSTALLATIONS Caves particulières Caves coopératives

PRESSES HYDRAULIQUES
à forte pression

HYDRO-MÉCANIQUES
à grande contenance

PRESSES CONTINUES

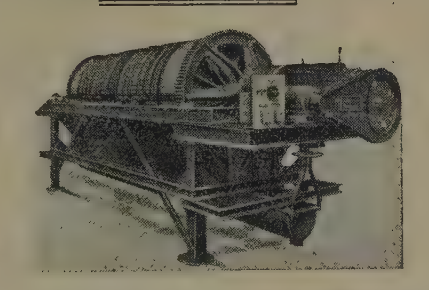
FOULOIRS - ÉMIETTEUSES - VERINS

CONCENTRATEURS DE MOUT

PRESSES HORIZONTALES

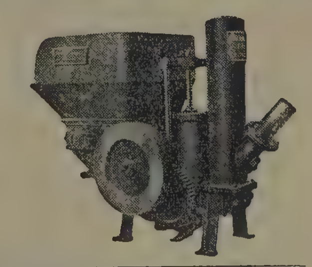
à émiettage automatique

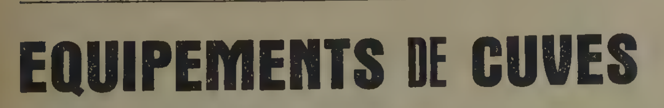
8 MODÈLES



POMPES A VENDANGE A PISTON ET ROTATIVES

Pour l'Élévation
le Foulage et l'Élévation
l'Égrappage et l'Élévation





AGENCES & DÉPOTS : DANS TOUTES LES RÉGIONS VINICOLES de FRANCE et AFRIQUE du NORD

TOUS RENSEIGNEMENTS & DEVIS SUR DEMANDE

ments vinicoles, a été réalisé dans le dessein de mettre à la portée des intéressés en les rassemblant sous une forme condensée et d'un usage simple, toutes les propriétés fondamentales de l'anhydride sulfureux en œnologie.

On trouve facilement dans ce tableau :

1° *Tous les avantages qu'on est en droit d'escompter de l'application convenable d'un sulfitage raisonné et raisonnable aux moûts ou à la vendange foulée et ses heureux effets sur les vins accidentés dans certains cas précis.*

2° *Les inconvénients qui sont susceptibles de se produire lors d'applications excessives ou résultant d'additions inapropriés ou réalisées dans de mauvaises conditions.*

Ce tableau a eu surtout pour but, dans l'esprit de son auteur :

a) *d'éveiller l'attention des professionnels qui utilisent l'anhydride sulfureux en œnologie sur les risques et ennuis auxquels ils s'exposent en employant cet antiseptique dans de mauvaises conditions, et de leur montrer les raisons et le pourquoi scientifique des écueils qu'ils seraient susceptibles d'enregistrer. Par ailleurs, ils y trouveront également les propriétés sur lesquelles sont basées les multiples et bons effets d'un sulfitage judicieux et parfaitement conduit ;*

b) *de mettre à la disposition des vulgarisateurs, lors de conférences, causeries, cours, etc..., qu'ils pourraient être amenés à faire sur le sulfitage des vendanges ou des vins, une illustration commode de leur exposé dans quelque région où ils se trouveront. Ce tableau a été, en effet, conçu d'une façon très générale, aussi appartiendra-t-il à chaque vulgarisateur, selon sa région et suivant la ou les natures des vins qui y sont produits, d'en adapter la présentation en attirant plus particulièrement l'attention de son auditoire sur les propriétés de l'anhydride sulfureux susceptibles du plus grand intérêt.*

D'ailleurs ces dernières peuvent être, dans une même région, quelque peu variables dans leur hiérarchie, d'une année à l'autre, selon les conditions du milieu ambiant et de l'état sanitaire ou du degré de maturité des raisins au moment de la récolte.

En partant du centre du tableau qui est présenté en étoile, et en suivant les flèches, on trouve d'abord chacune des huit propriétés fondamentales de l'anhydride sulfureux, puis, à partir de celles-ci, les applications pratiques sur lesquelles ces dernières sont basées ou les effets améliorants ou néfastes qu'elles sont susceptibles de provoquer.

Par contre, un professionnel qui, pour une raison quelconque, a soumis un échantillon de vin à un laboratoire d'œnologie officiel ou privé, et qui, à la suite de cet examen, a reçu un bulletin d'analyse mentionnant les tares, les soins et les conseils thérapeutiques à appliquer à son vin, peut à l'aide de ce tableau déceler facilement la raison de l'introduction des doses de SO^2 qui lui sont prescrites. Il lui suffit pour cela, après avoir détecté sur les mentions extérieures du tableau, le cas que présente son vin, de remonter en suivant les flèches en sens inverse, jusqu'aux propriétés fondamentales situées dans la partie centrale du tableau. Il connaîtra ainsi rapidement

le but et la raison de cette prescription et également la raison de la nature de la tare ou de l'accident observé.

Nous espérons qu'ainsi parfaitement et très objectivement informés des diverses propriétés de l'anhydride sulfureux en œnologie, vignerons et négociants en vins sauront dans chaque cas particulier qu'ils auront à résoudre, faire exactement le point, en tenant compte des avantages et des inconvénients possibles de l'emploi de l'anhydride sulfureux en vinification ou dans la conservation des vins.

P. FRANÇOT,
Directeur de la Station de Recherches viticoles
et œnologiques de Champagne.

LA FAMILLE DES COTS DANS LE SUD-OUEST DE LA FRANCE

Cette étude n'est pas le fruit de compilations, mais d'observations concrètes et souvent quotidiennes que notre travail de contrôle nous a amenés à faire depuis plusieurs années dans tous les départements du Sud-Ouest. Nous voudrions présenter une photographie aussi exacte que possible du groupe important des cépages que constituent les *Cots* dans la nature viticole de cette région de France. Cependant, ce travail pourra toujours être perfectible, d'une part à cause de l'incertitude de réaliser un inventaire ampélographique complet, d'autre part à cause de la difficulté rencontrée à bien définir ce qu'est une famille de cépages.

Considérations préalables sur la notion de famille de cépages (1)

M. Levadoux a mis en relief l'apparentement des cépages en « Groupes » basés sur des origines géographiques et ethniques communes. C'est ainsi que, dans la pratique de l'ampélographie, l'on est souvent d'accord pour dire d'un cépage : « C'est un *Cot*... » ou bien : « C'est une *Folle*... », ou bien encore qu'il s'agit d'une variété appartenant à telle ou telle famille... Hormis une certaine part d'intuition, cette façon de juger repose essentiellement sur le fait que le cépage présente des caractères objectifs propres au groupe auquel on l'assimile ; mais, dans ces conditions, il resterait à donner à chaque groupe de cépages la définition la plus précise possible. Il ne suffirait pas de dire par exemple que les *Folles* sont les *V. Vinifera* dont les feuilles ont les sinus en doigts de gant ; il serait en outre indispensable de préciser en toute rigueur et sans contestation où commence et où finit la famille des *Folles*, en mettant en œuvre tous les caractères ampélographiques. Or, une telle entreprise est impossible, car on aurait tôt fait de découvrir toutes les formes intermédiaires entre deux familles. En effet, la diversification actuelle de la flore viticole, telle que de longs siècles

(1) Ceci s'applique uniquement à l'espèce Vitis Vinifera.

nous la lèguent, est le résultat, plus qu'on a tendance à le croire généralement, de croisements naturels entre cépages-populations. Pour s'en convaincre, il suffit de considérer le grand nombre des treilles plus ou moins spontanées et anonymes, mais dont l'homme est toujours à même de multiplier les bois. Dans ce mode de diversification par semis, les oiseaux ou autres animaux sont des agents naturels incontestables. Dès lors, comment classer de tels cépages issus de pépins ? L'entreprise offre des difficultés à peu près insurmontables. Elle pourrait valablement se baser sur l'inventaire du patrimoine héréditaire sans devenir, d'ailleurs, l'ultime but à rechercher ; il nous paraît beaucoup plus important d'établir une liste explicite et officielle des cépages que d'essayer de les apparenter.

Ceci étant posé, nous ne renoncerons pas néanmoins à nous servir de cette notion de famille : d'une part elle est pratique pour fixer certaines idées ; d'autre part, une fois que l'on en a bien précisé les limites, elle correspond à une réalité évidente : une *Négrette* est un *Cot* et non pas un *Chenin*... Nous nous baserons donc sur le phénotype et essayerons ainsi d'assembler ce qui est assemblable.

Considérations sur la synonymie

Nous n'énumèrerons pas, à propos de chacun des cépages, une liste illimitée de synonymes. En effet, nos déplacements nous ont permis de constater que l'on pourrait pousser le relevé jusqu'à l'échelon du viticulteur isolé. Si le nom de certains cépages rencontre la quasi unanimité même dans des régions étendues, il en est d'autres, par contre, qui sont affublés d'autant de noms que de régions, que de communes ou même que de vignerons particuliers ! On pourrait ainsi recueillir indéfiniment les appellations même les plus erronées que l'on entend à longueur de journée au sujet d'une même variété, mais ce ne serait travail utile que dans la mesure où il servirait à l'unification des langages ; il faudra bien en effet un jour que tout le monde appelle le même cépage par le même nom. Comme ce n'est pas là notre présent but, nous nous bornerons à ne citer chaque fois que le minimum de synonymes.

Considérations sur les clones

Cette étude sur les *Cots* ne dépassera pas le stade du cépage et en exclura les différents clones qui peuvent le constituer. En effet, si par exemple le *Valdiguié* paraît être le clone unique du cépage *Valdiguié*, certains, tel le *Cot type,* semblent se diversifier en clones variés. Si nous ne portons pas l'analyse jusqu'à ce stade, c'est d'abord parce que ce travail reste à faire, ensuite parce qu'on touche ici à la frontière délicate entre clone variétal et clone sanitaire. M. Branas a suffisamment mis en lumière les effets de la dégénérescence infectieuse pour que chacun comprenne qu'une souche puisse être totalement « défigurée » par cette maladie.

—•—

CARACTÈRES GÉNÉRAUX DES COTS

— BOURGEONNEMENTS : cotonneux blancs.

— JEUNES FEUILLES : vertes ou colorées de quelques plages bronzées. Mais ce qui les caractérise surtout, c'est d'avoir toujours tendance à s'incurver vers le bas, en parapluie, cette observation se vérifiant constamment sur les greffés-soudés en pépinières.

— FEUILLES : • Le limbe est toujours révoluté, généralement bullé et épais, d'un vert franc, terne ou brillant. Leur taille est largement moyenne.

• Entières à trilobées, parfois quinquelobées. Les sinus latéraux sont en forme de massue.

• Dents petites, ogivales ou aiguës, mais toujours très nombreuses.

• Pubescence variable, jamais glabres.

• Sinus pétiolaire de formes diverses, mais rarement très ouvert.

— GRAPPES : en général, fortement charpentées, mais de compacité et de type variable.

— GRAINS : il est curieux de remarquer que tous les cépages que nous classerons ici sont de couleur noire... Est-ce le fait du hasard ou bien est-ce la manifestation d'un caractère dominant propre à cette famille ?

La grosseur des grains est moyenne et de forme légèrement ovoïde à ronde. Ils sont toujours riches en jus et de très bon rendement à la vendange.

La saveur est très douce, aisément reconnaissable (de même par exemple que les Cabernets ont un goût caractéristique).

— SOUCHES : généralement vigoureuses.

— CARACTÈRES PHYSIOLOGIQUES : • L'époque de maturité s'échelonne entre le première tardive et la deuxième. A ce titre les *Cots* peuvent pleinement épanouir leurs qualités dans le Sud-Ouest.

• La productivité est largement moyenne, les sorties sont importantes, mais l'un d'eux, le *Cot type*, est fort affligé de coulure.

• Les produits, mis à part le *Valdiguié* et son corollaire, le *Valdiguié Pissaïre*, peu répandu et jamais vinifié seul, sont unanimement reconnus nobles. Les vins de *Cot*, toujours bien charpentés et bien colorés si la cuvaison est suffisante, peuvent bien vieillir. Vinifiés en rosé, ils donnent également des produits remarquables.

• Rien à signaler quant au comportement des *Cots* vis-à-vis des différentes maladies, si ce n'est une faible sensibilité à l'oïdium.

LES DIFFÉRENTS COTS DU SUD-OUEST

LE COT TYPE.

Appelé encore *Cot* (tout court) ou *Malbec* (un peu partout), ou *Auxerrois* (Cahors), ou *Pressac* (Libourne), ou *Teinturin* (Bourgeais).

Il est au centre même de cette famille. Une longue tradition voudrait qu'il en existât deux types, voire trois : les *Cot à queue verte,*

les *Cot à queue rouge,* et les intermédiaires. Nous pensons pour notre part que cette distinction n'est pas de rigueur, et nous nous demandons même si elle a jamais correspondu à quelque réalité. En effet, les limites de fluctuation de la couleur sont à peu près celles que peuvent provoquer les différences de milieu, de sol, de vigueur, et tout semble se passer comme si un *Cot* présumé à queue rouge pouvait, dans une



Fig. I. — COT. Vassal 8. A. 43. Sél. P. LAGARD.

large mesure, se transformer en *Cot* à queue verte par simple transplantation d'un milieu dans un autre... Disons simplement que le *Cot type,* qui est un des cépages les plus anciennement cultivés, se diversifie en une quantité plus ou moins importante de clones, parmi lesquels les clones sanitaires ne sont sans doute pas les moins nombreux.

Particularités ampélographiques. — Les jeunes feuilles se présentent avec quelques plages bronzées.

Les feuilles sont à limbe épais, à bullure prononcée ; elles s'ondulent très légèrement au voisinage du point pétiolaire. Elles sont entières et forment rarement un lobe médian.

Les grappes sont grandes, ailées, herbacées, mais le plus souvent lâches et millerandées.

Particularités physiologiques. — Nous avons vu que le *Cot type* est essentiellement coulard, et ce défaut lui est reproché en tous lieux et constamment. Seules les années à floraison privilégiée le voient fructifier convenablement, auquel cas la récolte qui en résulte arrive à être pléthorique. Mais d'où vient cette coulure chronique ? C'est à une malformation florale que l'on a coutume de l'attribuer, les étamines étant trop faibles et trop courtes pour soulever un capuchon résistant au moment de la déhiscence de la fleur. D'où une cléistogamie incompatible avec une bonne fécondation. C'est là un fait incontestable, mais nous pensons qu'un état sanitaire défectueux peut être pour beaucoup responsable de cet état de choses. On a le choix entre les deux hypothèses suivantes : ou bien le mauvais état sanitaire vient ajouter son effet stérilisant à une infirmité purement botanique de la fleur, ou bien ce même état sanitaire se trouve être la cause première de la coulure en provoquant précisément la malformation florale. Fort heureusement, on trouve encore des individus régulièrement fertiles et beaux, et le *Cot type* est un des cépages dont la sélection clonale est, en même temps qu'une des plus urgentes, une de celles qui est la plus efficace. Mais combien de vignerons, se plaignant de cette coulure, ont pris le parti de marquer les souches productives de leur vignoble pour son renouvellement et son amélioration ? Il semble que ce goût de la sélection se soit perdu à ce stade pour laisser trop souvent la place à la tentation facile du remplacement par une variété naturellement plus fructifère, mais aux produits de moindre qualité.

Du point de vue cultural, nous pensons qu'il y aurait intérêt à abandonner pour ce cépage le fréquent espacement de deux mètres entre les rangs. L'augmentation de densité à l'hectare jusqu'à six mille souches par exemple aurait des effets très heureux sur l'équilibre végétatif. Il va de soi également que les meilleurs porte-greffes sont à rechercher parmi les plus faibles : Riparia Gloire, 420 A....

Le vin de *Cot type* est corsé, riche en tanin, très apte au vieillissement malgré une insuffisance d'acidité fixe au départ. Signalons enfin une particularité œnologique : les levures naturelles de Cot sont très paresseuses, et il n'est pas rare de voir une fermentation durer une dizaine de jours, même dans les conditions optima de température et d'aération.

On peut dire que dans le Sud-Ouest le *Cot type* se rencontre partout en rangs isolés ou en impuretés. On le trouve également en parcelles partout, sauf dans la Haute-Garonne, le Tarn, le Tarn-et-Garonne. Ce cépage est enfin à la base de vignobles d'appellation (V. D. Q. S. de Cahors) et un îlot notable de *Teinturin* est cultivé dans le Bourgeais-Blayais (Gironde).

LE VALDIGUIÉ.

Nous dirons très peu de choses de cette forme productive et grossière de *Cot.* Le synonyme le plus courant qui le désigne est *Cahors* dans les régions du Lot-et-Garonne et de la Dordogne, *Gros Auxerrois* en Quercy.

Particularités ampélographiques. — Les jeunes feuilles sont de couleur vert-jaune.

Les feuilles adultes ressemblent à celles du *Cot type*, mais ne sont pas ondulées, très peu révolutées et d'un vert-jaune herbacé.

Les grappes, moins ailées, sont toujours compactes, avec des grains plus gros et beaucoup moins sucrés.



Fig. 2 — VALDIGUIÉ. Vassal 8. A. 41. Sél. J. BAUDEL.

Particularités physiologiques. — Autrefois considéré comme un cépage très productif, d'où son surnom, « Aramon du Sud-Ouest ». le *Valdiguié* a actuellement une production irrégulière due à la coulure.

On rencontre ce cépage partout en impuretés ou en rangs isolés et en parcelles, dans le Tarn surtout. L'aire culturale de cette variété risque de s'étendre dans des régions au climat plus chaud que le Sud-Ouest, là où la floraison, s'effectuant dans de meilleures conditions, donne une production régulière ; on trouve en effet quelques parcelles de *Valdiguié* en Provence, en Vaucluse et dans l'Ardèche.

LE VALDIGUIÉ « PISSAÏRE » (1).

Ce cépage fait penser à une forme dégénérée du précédent à cause de sa production médiocre (il ne porte souvent que des grapillons).

Les feuilles sont identiques à celles du *Valdiguié* quant à leur forme, leur couleur, leurs dimensions, leur aspect ; elles en diffèrent par leur mouvement : les deux moitiés du limbe se relèvent en papillon au voisinage du point pétiolaire.

La souche paraît plus buissonnante que celle du *Valdiguié*, car cette variété émet autant de gourmands qu'un *Morrastel-Bouschet*.

On ne sait rien sur les produits de ce cépage, mais comme il est souvent cultivé en mélange avec le *Valdiguié type*, il est probable que les jugements portés sur le vin de ce dernier sont valables pour le cépage qui nous occupe.

LA MÉRILLE.

Ce cépage est aussi désigné sous les noms de *Bordelais* dans tout le Sud-Ouest et, par erreur, de *Malbec* dans le vignoble de Fronton. En Dordogne et en Charente on l'appelle *Saint-Rabier*.

Particularités ampélographiques. — Les jeunes feuilles sont très révolutées, duveteuses dessus, ce qui leur donne un aspect gris sale.

Les feuilles adultes sont tronquées, fortement ondulées entre les nervures, et même boursouflées à leur départ du point pétiolaire. Elles sont le plus souvent trilobées, avec des sinus latéraux moyennement profonds et à bords parallèles. Les pétioles sont de couleur rouge et légèrement pubescents.

Les grappes sont cylindriques et compactes, au point de rendre parfois les grains presque ovoïdes.

Particularités physiologiques. — La *Mérille* est une des variétés du Sud-Ouest dont la production est régulière et importante, surtout si l'on a soin de la conduire à taille longue.

Le vin est ordinaire, léger, mais supérieur à celui du *Valdiguié*.

Cettte variété est répandue dans tout le Sud-Ouest sous forme d'impuretés et de rangs homogènes, mais rarement en parcelles.

LE TANNAT.

Les jeunes feuilles de ce cépage sont très bronzées. Les feuilles adultes sont très révolutées et se découpent d'une manière particulière en un lobe médian qui se détache et pend comme une barbe... Les grappes sont de grosseur moyenne, mais toujours compactes.

Cépage remarquable par sa vigueur, presque exubérante dans son pays d'élection : le bassin de l'Adour. Il produit régulièrement un vin dur, astringent, vieillissant bien.

Cette variété est à la base de l'appellation contrôlée « Madiran », mais ses qualités culturales et la demande de consommation font que l'aire du *Tannat* s'étend vers les pays à vins blancs : Jurançonnais, sud du Gers, Landes.

(1) C'est M. A. Daydé, à Montans (Tarn), qui a attiré notre attention sur cette variété, qui à première vue peut être prise pour du *Valdiguié*.



Fig. 3. — MÉRILLE, à Cahuzac (L.-et-G.), 1953.

(A suivre)

J. ARTOZOUL et J. BAUDEL,
Ingénieurs-Chefs de Centre (Toulouse et Bordeaux) de la Section de Sélection et de Contrôle des bois et plants de vigne.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Vente des vins des Hospices de Beaujeu. — La 53me vente des Hospices de Beaujeu s'est déroulée le dimanche 13 décembre 1953 et a confirmé l'excellente qualité des vins de la récolte 1953.

Les prix s'étagèrent de 24.000 francs pour un 13° à 30.300 francs pour un 13°2 (cuvée Brouilly « Pisse Vieille »).

Au total, les 304 pièces livrées aux enchères furent adjugées : 7.624.700 francs.

—•—

Salon international de la Machine agricole. — Le 26me Salon international de la Machine agricole de Paris se déroulera du 2 au 7 mars 1954, dans le cadre du Parc des Expositions de la Porte de Versailles.

—•—

Foires. — A partir du 1er janvier 1954, les foires de Montredon-Labessonnié (Tarn), marché agricole de la Montagne auront lieu le deuxième lundi de chaque mois.

Elles ne seront jamais renvoyées et se tiendront toujours le deuxième lundi du mois, même si ce jour-là est férié.

BIBLIOGRAPHIE

Norbert GOT. — **L'Abricotier.** — Important volume de 150 pages, 24×16. Prix : 620 francs franco chez l'auteur, 82, avenue De Gaulle, Perpignan. C. C. P. 258-11 Toulouse.

Il s'agit d'une synthèse des connaissances actuelles sur cette essence fruitière et d'une étude méthodique sur sa culture si originale.

L'auteur a rassemblé de nombreux documents glanés auprès des chercheurs du monde entier, puis les a confrontés avec l'expérience et a procédé à de nombreuses enquêtes. Il a ainsi dégagé et coordonné les pratiques rationnelles pour la conduite de cet arbre.

Ce volume permettra aux arboriculteurs de nos régions méditerranéennes de poursuivre avec plus d'efficacité cette culture.

Le succès de la première édition est un gage certain de l'intérêt de cet ouvrage, revu, refondu et considérablement augmenté.

Ce livre intéresse un public étendu ; chacun pourra y faire une riche récolte de faits, d'idées et de conseils. Tout ce qui se rapporte à cette culture fruitière y est traité en détail : Origine, Historique, Avenir, Caractères botaniques, Régions de production, Exigences climatériques et agrologiques, Porte-greffes, Etude complète des variétés, Création d'abricoteraies, Soins d'entretien, Récolte, Economie de cette culture, Utilisations du fruit, Accidents et Parasites.

BULLETIN COMMERCIAL

METROPOLE. — *Aude*. — Carcassonne : pas de cote. — Lézignan-Corbières (31) : pas de cote. — Narbonne (24) : pas d'affaires, pas de cote ; alcools : pas d'aiffaires, pas de cote.

Bouches-du-Rhône. — Arles (19) : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Gard. — Nîmes (4) : pas de cote.

Hérault. — Béziers (31) : ps de cote. — Montpellier (5) : pas de cote. Sète (30) : vins de pays et vins d'Algérie : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Seine-Inférieure. — Rouen (19), au débarquement : vins d'Algérie : 11° : 360 à 380 ; 12° 370 à 390 ; 13° : 380 à 400.

Var. — Brignoles (20) : 10 à 11° : 290 ; rosés et blancs : pas d'affaires.

ALGERIE. — Alger (4) : pas de cote. — Mostaganem (31) : aucune affaires à 290 fr. — Oran (4) : insuffisance d'affaires. Mascara : 305 à 310 ; V.D.Q.S. : 315 à 325.

S. N. C. F.

Billets de fin de semaine à prix réduit à destination des stations de sports d'hiver des Cévennes.

La S.N.C.F. informe les sportifs que pendant la période du 27 novembre 1953 au 4 avril 1954, il sera délivré des billets de fin de semaine comportant une réduction de 30 % sur les relations suivantes :

Nîmes-Villefort, prix A.R. en troisième classe : 848 fr. — Nîmes-La Bastide-St-Laurent-les-Bains, prix A.R. en troisième classe : 1.024 fr. — Alès-Villefort, prix A.R. en troisième classe : 406 fr. — Alès-La Bastide-St-Laurent-les-Bains, prix A.R. en troisième classe : 586 fr. — Grand-Combe-la-Pise-La Bastide-St-Laurent-les-Bains, prix A.R. en troisième classe : 456 fr.

Les enfants de 4 à 10 ans payant la moitié du prix perçu pour un adulte.

Ces billets seront valables :

— *En fin de semaine,* du samedi au lundi ou du vendredi au dimanche.

— *A l'occasion des fêtes légales* (y compris le Mardi-Gras), de la veille de la fête légale au lendemain de la fête légale ou de l'avant-veille de la fête légale au jour de la fête légale.

Stockez de la santé aux sports d'hiver.

La neige vous attend.

Renseignez-vous dans les gares intéressés

—•—

GARAGES CONSIGNES EN GARE DE NIMES, MONTPELLIER ALES ET SETE

Le public est informé qu'un garage consigne pour bicyclettes, motocyclettes et scooters, fonctionnera, en gare de Sète, à partir du 1er janvier 1954.

Les usagers pourront souscrire, soit des abonnements hebdomadaires au prix de 90 fr., soit des abonnements mensuels au prix de 250 fr.

Des garages-consignes fonctionnent également aux gares de Montpellier, Nîmes et Alès.

Pour tous renseignements, s'adresser aux gares de Nîmes (Service des bagages-arrivée), de Montpellier (Service de la Recette), d'Alès (Service des bagages) et Sète (Service des bagages-arrivée).

Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 27 DÉCEMBRE 1953 AU 2 JANVIER 1954

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	9	7	P	11	3	P	10	4	P	10	2	P	8	5	8	6	—1	2	5	2	P
ANGERS	9	6	1	12	1	P	9	3	P	10	4	»	8	3	3	4	2	1	3	0	»
COGNAC	6	4	P	12	4	1	9	4	»	11	3		7	—4	»	3	—3	P	2	—2	»
BORDEAUX	8	3	P	12	6	1	9	5	»	10	9	P	7	2	P	4	2	»	2	—3	»
TOURS	8	6	3	11	2	1	9	3	»	8	3	»	7	0	»	2	—3	.	2	—1	»
NEVERS	3	2	1	8	3	3	5	4	1	9	1	»	3	—5	»	0	—5	»	0	—7	»
AGEN	8	2	P	9	7	2	9	5	.	9	4	1	7	1	»	4	—3	»	1	4	»
CLERMONT-FERRAND	5	0	P	6	1	P	6	3	3	6	1	2	3	—3	»	0	—5	P	—2	—4	P
MONTÉLIMAR	7	2	P	8	4	P	7	4	P	7	2	1	5	0	»	2	—2	»	1	2	»
TOULOUSE	9	0	»	7	5	1	9	5	P	8	3	P	7	—2	»	3	—4	»	—1	—3	P
CARCASSONNE	8	3	»	10	5	P	9	5	P	8	4	6	7	0	»	3	—3	»	0	—3	P
PERPIGNAN	11	6	1	14	9	»	11	7	P	10	5	1	8	3	»	6	0	»	2	1	»
MONTPELLIER	10	—1	»	11	5	»	12	6	»	11	3	»	8	—3	»	6	—2	»	4	5	»
REIMS	5	3	3	8	»	»	6	1	2	6	—1	P	4	—6	»	1	—6	»	—1	—7	»
STRASBOURG	5	0	P	6	—1	P	4	1	3	5	2	1	1	—3	P	0	—4	P	0	5	»
DIJON	6	1	P	4	—4	1	4	3	1	6	0	1	3	4		1	—5	»	0	—6	»
LYON	5	0	»	4	2	1	4	2	2	7	1	3	2	—3	»	1	—4	»	0	3	»
GRENOBLE	6	0	»	4	1	»	5	—2	P	4	2	P	3	3	»	0	3	P	—1	9	P
MARSEILLE	9	1	P	10	5	»	9	6	»	9	5	»	8	1	»	4	—2	»	4	5	»
NICE	13	3	P	13	5	»	14	4	P	14	2	»	14	1	»	12	1	»	6	1	»
AJACCIO	12	4	2	14	6	»	13	3	3	14	1	»	9	—2	»	12	—3	»	11	3	»
....	»	»	»	»	»	»	»	»	.	»	»	»	»	»	.	»	»	»	»	»	»
....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.